

## Quiche lorraine

Pour 25 personnes  
Fait par :Aleksandr Aubry  
Le : 11/10/2016



### 1. PATE BRISEE

- 900gr de farine
- 450g de beurre
- 80g de jaune d'œufs
- 180g d'eau
- 18g de sel
- 30g de sucre

Mélanger les œufs, le sucre, le sel et l'eau dans un bol.

Sabler la farine et le beurre entre les mains. Verser le mélange œufs, sucre, sel et eau sur la farine sabler avec le beurre.

Mélanger le moins possible la pâte puis la filmer et la placer 1 à 2 h au froid pour pouvoir l'abaisser, la détailler puis la foncer.

### 2. APPAREIL A QUICHE

720g de lait  
720g de crème  
360g d'œufs  
sel, poivre, muscade: PM

Fouetter les 3 éléments principaux, chinoiser et rectifier l'assaisonnement. Verser l'appareil dans le fond de tarte.

### 3. GARNITURE LORRAINE

900g de lardons  
900g de fromage râpé

Faire rissoler les lardons dans un rondau (sans matière grasse).

Répartir le fromage et les lardons froids avec l'appareil.

Cuire à 180°C pendant environ 30 minutes.

### 4. ELEMENTS DE FINITION

50g de beurre clarifié

Lustrer, au pinceau, les quiches avec le beurre à l'envoi